# Instrucciones para el montaje y recomendaciones para el mantenimiento

## EF/90 4G AI TR - EF/90 5G AI TR - EF/90 5G AI PC EF/90 4G AI AL TR - EF/90 5G AI AL TR - EF/90 5G AI AL PC

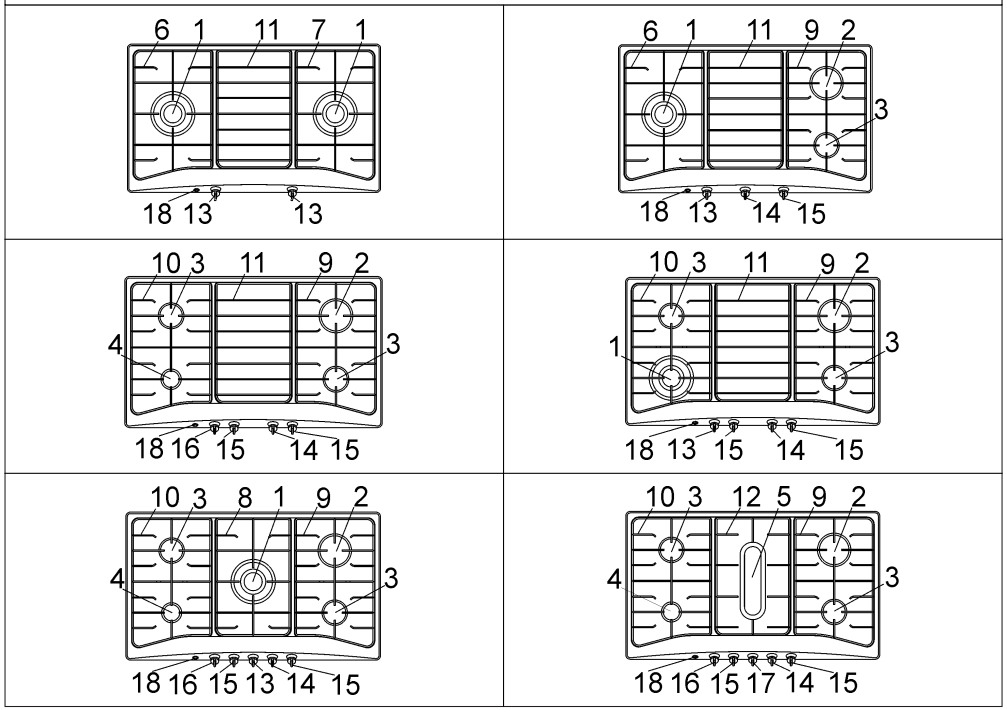
# Manual de Instruções

## EF/90 4G AI TR - EF/90 5G AI TR - EF/90 5G AI PC EF/90 4G AI AL TR - EF/90 5G AI AL TR - EF/90 5G AI AL PC

COD. 04010TK - 15.04.2003

# DESCRIPCIÓN DE LAS ENCIMERAS DE COCCIÓN

**TIPOS: EF/90 4G AI TR - EF/90 5G AI TR - EF/90 5G AI PC**
**EF/90 4G AI AL TR - EF/90 5G AI AL TR - EF/90 5G AI AL PC**




| | |
|---|---|
| 1 Quemador triple corona | de 3100 W |
| 2 Quemador rápido | de 2800 W |
| 3 Quemador semi rápido | de 1750 W |
| 4 Quemador auxiliar | de 1000 W |
| 5 Quemador pecera | de 2800 W |

6 Parrilla en acero esmaltado quemador triple corona izquierda
7 Parrilla en acero esmaltado quemador triple corona derecha
8 Parrilla en acero esmaltado quemador triple corona central
9 Parrilla en acero esmaltado dos fuegos derecha
10 Parrilla en acero esmaltado dos fuegos izquierda
11 Parrilla en acero central de apoyo
12 Parrilla en acero central quemador pecera
13 Mando del quemador n° 1
14 Mando del quemador n° 2
15 Mando del quemador n° 3
16 Mando del quemador n° 4
17 Mando del quemador n° 5
18 Pulsador de encendido eléctrico

***Atención: este aparato ha sido concebido para un uso doméstico en domicilios particulares y con fines no profesionales.***



**TEKA GROUP**

| COUNTRY | CYTY | COMPANY | CC | PHONE | FAX |
|---|---|---|---|---|---|
| Austria | Wien | KÜPPERSBUSCH GES.M.B.H. | 43 | 1 - 86680-20 | 1 - 86680-82 |
| Chile | Santiago de Chile | TEKA CHILE S.A. | 56 | 2 - 273.19.45 | 2 - 273.10.88 |
| China | Shanghai | TEKA CHINA LTD. (SHANGHAI OFFICE) | 86 | 21 - 6272 - 6800 | 21 - 6272 - 6149 |
| Czech Republic | Brno | TEKA-SWIAG S.R.O. | 42 | 05 - 4921 - 0478 | 05 - 4921 - 0479 |
| France | Paris | TEKA FRANCE SARL | 33 | 1 - 48.91.37.88 | 1 - 48.91.29.73 |
| Greece | Athens, Greece | TEKA HELLAS A.E. | 30 | 1 - 976.02.83 | 1 - 971.27.25 |
| Hong Kong | Hong Kong | TEKA CHINA LIMITED | 852 | 2865 - 7336 | 2861 - 2507 |
| Hungary | Budapest | TEKA HUNGARY KFT. | 36 | 1 – 311.58.03 | 1 – 311.58.05 |
| Indonesia | Jakarta | P.T. TEKA BUANA | 62 | 21 – 39052 -74 | 21-39052 -79 |
| Malaysia | Kuala Lumpur | TEKA KÜCHENTECHNIK (MALAYSIA) | 60 | 3 – 762.01.600 | 3 – 762.01.626 |
| Mexico | Mexico D.F. | TEKA MEXICANA S.A. DE C.V. | 52 | 5 - 762.04.90 | 5 – 762.05.17 |
| Poland | Warszawa | TEKA POLSKA SP Z O.O. | 48 | 22 - 652.18.94 | 22 - 850.12.48 |
| Portugal | Ilhavo | TEKA PORTUGUESA LTDA. | 351 | 234.32.95.00 | 234.32.54.57 |
| Singapore | Singapore | THIELMANN TEKA PTE. LTD. | 65 | 734.24.15 | 734.68.81 |
| Thailand | Bangkok | TEKA (THAILAND) CO. LTD. | 66 | 2 - 693.32.37/41 | 2 - 693.32.42 |
| The Netherlands | Amsterdam | TEKA BV | 31 | 23 - 565.73.99 | 23 - 565.03.96 |
| Turkey | Istanbul | TEKA TEKNIK MUTFAK A.S. | 90 | 212 - 274.61.04 | 212 - 274.56.86 |
| U.K. | Abingdon | TEKA PRODUCTS (UK) LTD. | 44 | 1235 - 86.19.16 | 1235 - 83.21.37 |
| Venezuela | Caracas | TEKA ANDINA, S.A. | 58 | 2 - 291.28.21 | 2 - 291.28.25 |

Teka
KÜCHENTECHNIK

**Teka Industrial S.A.**

Cajo. 17
39011 Santander (Spain)
Tel.: 34 - 942 - 35 50 50
Fax: 34 - 942 - 34 76 94
http://www.teka.net

**Teka küchentechnik GmbH**

Sechsheldener Str. 122
35708 Haiger (Germany)
Tel.: 49 – 2771 - 814110
Fax: 49 – 2771 - 814110
http://www.teka.net

# DATOS TÉCNICOS DEL AJUSTE DE GAS DEL APARATO

# ASISTENCIA TÉCNICA Y RECAMBIOS

Este aparato, antes de salir de la fábrica, fue probado y puesto a punto por técnicos expertos y especializados, para garantizar los mejores resultados de funcionamiento.
Los recambios originales se encuentran sólo en nuestros Centros de Asistencia Técnica o en las tiendas autorizadas.
Cada reparación o puesta a punto que fuese necesaria debe ser realizada con la máxima atención y cuidado por técnicos cualificados.
Por este motivo recomendamos llamar siempre al Concesionario que ha efectuado la venta o al nuestro Centro de Asistencia más cercano, especificando la marca, el modelo, el número de serie y el tipo de inconveniente del aparato de su posesión. Estos datos están impresos en la etiqueta situada en la parte inferior del aparato y en el embalaje.
Estas informaciones permiten al auxiliar técnico de proveerse de las adecuadas piezas de recambio y garantizar, en consecuencia, una intervención veloz y correcta. Se aconseja escribir a continuación estos datos, para tenerlos siempre al alcance de la mano:

***MARCA: .....***
***MODELO: .....***
***SERIE: .....***



# USO

## 1) QUEMADORES

En el frontal està serigrafado sobre cada botón un esquema en el que se indica la correspondencia entre dicho botón y el quemador que acciona. Después de abrir la llave de paso del gas o de la bombona de gas, se encenderán los quemadores como seguidamente se describe:

***- Encendido manual***

Apretar y girar en sentido antihorario el botón que corresponde al quemador a usar, colocarlo en la posición de Máximo (llama grande fig. 1) y acercar un fósforo encendido al quemador.

***- Encendido eléctrico***

Apretar y girar en sentido antihorario el botón que corresponde al quemador a usar, colocarlo en la posición de Máximo (llama grande fig. 1), apretar y dejar el botón de encendido “E”.

***- Encendido eléctrico automático***

Apretar y girar en sentido antihorario el botón que corresponde al quemador a usar, colocarlo en la posición de Máximo (llama grande fig. 1), apretar el botón hasta el fondo.

***- Encendido quemadores con termopar de segurdad***

Con los quemadores dotados de termopar de seguridad, hay que girar en sentido antihorario el botón que corresponde al quemador a usar, colocarlo en la posición de Máximo (llama grande fig. 1), hasta advertir un pequeño bloqueo, luego apretar el botón y repetir las instrucciones indicadas precedentemente.
Después del encendido, mantener apretado el botón durante 10 segundos.

***COMO USAR LOS QUEMADORES***

Para conseguir el máximo rendimiento con el mínimo consumo de gas es conveniente recordar lo siguiente:

- Utilizar para cada quemador ollas adecuadas (véase la tabla siguiente y la fig. 2).
- Cuando se llega a la ebullición, colocar el botón en posición de Mínimo (llama pequeña fig. 1).
- Utilizar siempre ollas con tapas.
- Utilizar sólo recipientes con fondo plano.

| *Quemadores* | *Potencia térmica W* | *Ø Ollas cm* |
|---|---|---|
| Triple corona | 3100 | 24 - 26 |
| Rápido | 2800 | 20 - 22 |
| Semirápido | 1750 | 16 - 18 |
| Auxiliar | 1000 | 10 - 14 |
| Pecera | 2800 | (Anchura) 20 |
| | | (Largura) 36 |

***ADVERTENCIAS:***

- ***El encendido de los quemadores con termopar de seguridad se consigue solamente cuando el mando está en la posición de Máximo (llama grande fig. 1).***
- ***Si falla la energía eléctrica es posible encender los quemadores con los fósforos.***
- ***Durante el uso de los quemadores no dejar sin custodia el aparato e impedir que los niños se acerquen a ellos. Asegúrese, de forma particular, de que las asas de los recipientes están colocadas correctamente y prestar atención a las cocciones de comidas con aceites y grasas, porque inflaman fácilmente.***
- ***No usar aerosoles ni vaporizadores en las cercanías del aparato cuando esté en funcionamiento.***
- ***Si la encimera tiene una tapa, antes de abrirla, hay que eliminar todos los residuos de los alimentos que rebosan en su superficie. Si el aparato tiene una tapa de vidrio, éste puede reventar cuando se calienta. Apagar y dejar enfriar todos los quemadores antes de cerrar la tapa.***

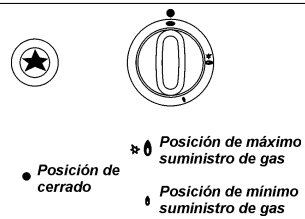



**FIG. 1**

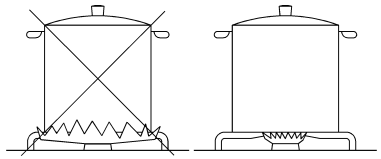


**FIG. 2**

# USO

***Advertencias:***
***La utilización de un aparato de cocción a gas produce calor y humedad en el local donde ha sido instalado. Por tanto, es necesario asegurar una buena ventilación del local, dejando libres las aperturas de ventilación natural (fig. 3) y activando el dispositivo mecánico de aireación (campana de aspiración o electroventilador fig. 4 y fig. 5).***
***El uso intensivo y prolongado del aparato puede requerir de una aireación adicional, como por ejemplo, abrir una ventana o una aireación más eficiente aumentando la potencia de una aspiración mecánica, si existe.***

***(*) ENTRADA DE AIRE: VÉASE CAPÍTULO INSTALACÍON (PÁRRAFOS 5 Y 6)***

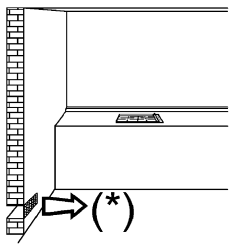



**FIG. 3**

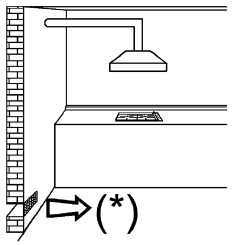



**FIG. 4**

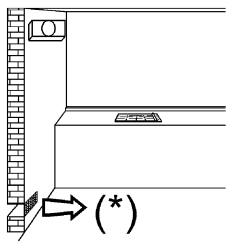



**FIG. 5**



# DATOS TÉCNICOS PRESENTES EN LA ETIQUETA INDICATIVA

## VENEZUELA

**2 FUEGOS (2 TRIPLE)**

G 30 - Butano = 28 - 30 mbar
G 31 - Propano = 37 mbar
G 20 - Natural = 20 mbar

Port. Tot. Nom. Gas = 6.2 kW
Port. Tot. Nom. G.p.l. = 451 g/h

Tensión = 110 V ~
Frecuencia = 60 Hz

**3 FUEGOS (TRIPLE SX)**

G 30 - Butano = 28 - 30 mbar
G 31 - Propano = 37 mbar
G 20 - Natural = 20 mbar

Port. Tot. Nom. Gas = 7.65 kW
Port. Tot. Nom. G.p.l. = 556 g/h

Tensión = 110 V ~
Frecuencia = 60 Hz

**4 FUEGOS (TRIPLE SX)**

G 30 - Butano = 28 - 30 mbar
G 31 - Propano = 37 mbar
G 20 - Natural = 20 mbar

Port. Tot. Nom. Gas = 9.4 kW
Port. Tot. Nom. G.p.l. = 684 g/h

Tensión = 110 V ~
Frecuencia = 60 Hz

**4 FUEGOS (SIN TRIPLE)**

G 30 - Butano = 28 - 30 mbar
G 31 - Propano = 37 mbar
G 20 - Natural = 20 mbar

Port. Tot. Nom. Gas = 7.3 kW
Port. Tot. Nom. G.p.l. = 531 g/h

Tensión = 110 V ~
Frecuencia = 60 Hz

**5 FUEGOS (TRIPLE CENTRAL)**

G 30 - Butano = 28 - 30 mbar
G 31 - Propano = 37 mbar
G 20 - Natural = 20 mbar

Port. Tot. Nom. Gas = 10.40 kW
Port. Tot. Nom. G.p.l. = 756 g/h

Tensión = 110 V ~
Frecuencia = 60 Hz

**5 FUEGOS (PECERA CENTRAL)**

G 30 - Butano = 28 - 30 mbar
G 31 - Propano = 37 mbar
G 20 - Natural = 20 mbar

Port. Tot. Nom. Gas = 10.10 kW
Port. Tot. Nom. G.p.l. = 735 g/h

Tensión = 110 V ~
Frecuencia = 60 Hz

# DATOS TÉCNICOS PRESENTES EN LA ETIQUETA INDICATIVA

## MEXICO

**2 FUEGOS (2 TRIPLE)**

G 30 - Butano = 28 - 30 mbar
G 31 - Propano = 37 mbar
G 20 - Natural = 20 mbar

Pot. tot. Nom. Gas = 6.2 kW
Pot. tot. Nom. G.p.l. = 451 g/h

Tensión = 127 V ~
Frecuencia = 60 Hz

**3 FUEGOS (TRIPLE SX)**

G 30 - Butano = 28 - 30 mbar
G 31 - Propano = 37 mbar
G 20 - Natural = 20 mbar

Pot. tot. Nom. Gas = 7.65 kW
Pot. tot. Nom. G.p.l. = 556 g/h

Tensión = 127 V ~
Frecuencia = 60 Hz

**4 FUEGOS (TRIPLE SX)**

G 30 - Butano = 28 - 30 mbar
G 31 - Propano = 37 mbar
G 20 - Natural = 20 mbar

Pot. tot. Nom. Gas = 9.4 kW
Pot. tot. Nom. G.p.l. = 684 g/h

Tensión = 127 V ~
Frecuencia = 60 Hz

**4 FUEGOS (SIN TRIPLE)**

G 30 - Butano = 28 - 30 mbar
G 31 - Propano = 37 mbar
G 20 - Natural = 20 mbar

Port. Tot. Nom. Gas = 7.3 kW
Port. Tot. Nom. G.p.l. = 531 g/h

Tensión = 127 V ~
Frecuencia = 60 Hz

**5 FUEGOS (TRIPLE CENTRAL)**

G 30 - Butano = 28 - 30 mbar
G 31 - Propano = 37 mbar
G 20 - Natural = 20 mbar

Port. Tot. Nom. Gas = 10.40 kW
Port. Tot. Nom. G.p.l. = 756 g/h

Tensión = 127 V ~
Frecuencia = 60 Hz

**5 FUEGOS (PECERA CENTRAL)**

G 30 - Butano = 28 - 30 mbar
G 31 - Propano = 37 mbar
G 20 - Natural = 20 mbar

Port. Tot. Nom. Gas = 10.10 kW
Port. Tot. Nom. G.p.l. = 735 g/h

Tensión = 127V ~
Frecuencia = 60 Hz



# LIMPIEZA

***ATENCIÓN:***
***Antes de cada operación de limpieza, desconectar el aparato del suministro de gas y de la alimentación eléctrica.***

## 2) SUPERFICIE DE TRABAJO

Si se quiere mantener la superficie de trabajo de la encimera reluciente, es muy importante lavarlo después de cada utilización con agua tibia enjabonada, enjuagarlo y secarlo. De igual forma se lavarán las parrillas esmaltada, las tapas difusoras esmaltadas “C” y los cabezales de los quemadores “T” (véase fig. 6).
La limpieza se debe realizar cuando la superficie de trabajo y los componentes no estén calientes y no se deben utilizar esponjas metálicas, polvos abrasivos ni aerosoles corrosivos.
No dejar durante mucho tiempo en contacto con las superficies vinagre, café, leche, agua salina ni zumo de limón.

***ADVERTENCIAS:***
***Cuando se vuelvan a montar los componentes, rogamos atenerse a las siguientes recomendaciones:***

- ***Verificar que cuerpos extraños no obstruyan las hendiduras de los cabezales de los quemadores “T” (fig. 6).***
- ***Asegurarse de que la tapa difusora esmaltada “C” (fig. 6) esté colocada en modo correcto en el cabezal del quemador. Esta situación se cumple cuando la pequeña tapa colocada en el cabezal está perfectamente estable.***
- ***La posición exacta de la parrilla está definida por los ángulos redondeados a colocar hacia el borde lateral de la superficie de la encimera.***
- ***Si la maniobra de apertura y cierre de algunos grifos es dificultosa, no forzarlos, llamar urgentemente a la asistencia técnica.***
- ***Después del uso, para una buena conservación, cada placa se tiene que limpiar con los productos, que se encuentran en comercio, adecuados para placas eléctricas de modo que la superficie esté siempre limpia y reluciente. Esta necesaria operación evita una eventual oxidación (herrumbre).***
- ***No limpiar la máquina con un surtidor de vapor.***

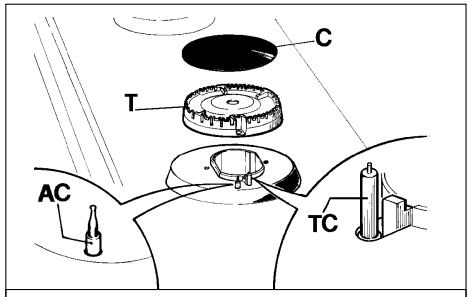


FIG. 6

# INSTALACIÓN

***INSTRUCCIONES TÉCNICAS DIRIGIDAS A LOS INSTALADORES***

***La instalación, todos los ajustes, las transformaciones y los mantenimientos especificados en esta parte deben ser efectuados sólo por instaladores cualificados.***

***Una instalación incorrecta puede causar daños a personas, animales o cosas, por los cuales el fabricante no puede ser considerado responsable.***

***Durante la vida de la instalación, los dispositivos de seguridad o de ajuste automático de los aparatos podrán ser modificados sólo por el fabricante o el proveedor autorizado.***

## 3) COLOCACIÓN DE LA ENCIMERA

Después de quitar el embalaje externo y los embalajes internos de los componentes móviles, asegurarse de la integridad de la encimera. En caso de duda, no utilizar el aparato y llamar al instalador cualificado.

***No dejar al alcance de niños los componentes del embalaje (cartón, bolsas, poliestireno expandido, clavos...), puesto que son potenciales fuente de peligro.***

Hay que hacer en la superficie del mueble modular una apertura para el encajonamiento con las dimensiones especificadas en mm (véase fig. 7), con la precaución de que sean respetadas las distancias críticas entre la encimera, la pared lateral, la pared posterior y la superior (véase fig. 7 y 8).

***El aparado tiene que ser clasificado como clase 3 y por eso sujeto a todas las prescripciones contempladas por las normas de estos aparatos.***

## 4) FIJACIÓN DE LA ENCIMERA

La encimera está dotada de una especial guarnición para evitar cualquier infiltración de líquidos en el mueble. Para aplicar esta guarnición, de forma correcta, se ruega prestar mucha atención a cuanto se especifica a continuación:

- Despegar las tiras de la guarnición de su soporte, poniendo atención en que la protección transparente quede enganchada a la guarnición.
- Invertir el encimera y colocar correctamente la guarnición "E" (fig. 9) bajo el borde de la encimera, de manera que el lado externo de la guarnición encaje perfectamente con el borde periférico externo de la encimera. Las extremidades de las tiras tienen que encajar sin solaparse.
- Adherir a la superficie la guarnición en modo uniforme y seguro, apretándola con los dedos, después quitar la tira de papel protectora de la guarnición y poner la encimera sobre la apertura practicada en el mueble.
- Aplicar los ganchos de fijación en el adecuados alojamientos de la carcasa con los tornillos "G" (fig. 10).
- La posible pared (izquierda o derecha) que pudiera superar en altura a la superficie de trabajo, tiene que hallarse a una distancia mínima del fondo como se muestra en la columna y en la tabla.
- Para evitar posibles contactos casuales con la superficie del armazón de la encimera, sobrecalentada durante el funcionamiento, es necesario colocar un separador de madera fijado por tornillos a una distancia mínima de 60 mm del borde (fig. 7).

***MEDIDAS A RESPETAR (en mm)***

| | A | B | C | D | E |
|---|---|---|---|---|---|
| **2F - 3F - 4F - 5F** | 833 | 475 | 62.5 | 62.5 | 73.5 min. |

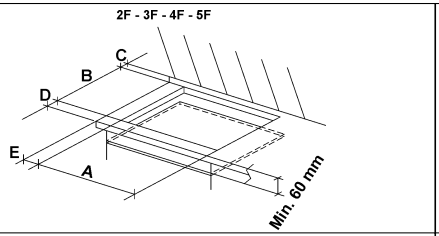



**FIG. 7**

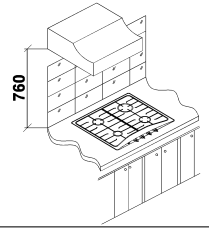



**FIG. 8**

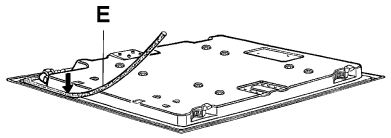



**FIG. 9**

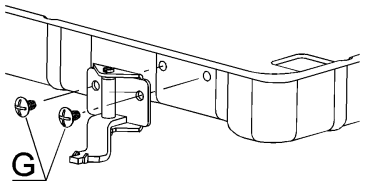



**FIG. 10**



# DATOS TÉCNICOS PRESENTES EN LA ETIQUETA INDICATIVA

## ESPAÑA – PORTUGAL

### 2 FUEGOS (2 TRIPLE)

CATEGORÍA = $II_{2H3+}$

G 30 - Butano = 28 - 30 mbar
G 31 - Propano = 37 mbar
G 20 - Natural = 20 mbar

Port. Tot. Nom. Gas = 6.2 kW
Port. Tot. Nom. G.p.l. = 451 g/h

Tensión = 230-240 V ~
Frecuencia = 50/60 Hz

### 3 FUEGOS (TRIPLE SX)

CATEGORÍA = $II_{2H3+}$

G 30 - Butano = 28 - 30 mbar
G 31 - Propano = 37 mbar
G 20 - Natural = 20 mbar

Port. Tot. Nom. Gas = 7.65 kW
Port. Tot. Nom. G.p.l. = 556 g/h

Tensión = 230-240 V ~
Frecuencia = 50/60 Hz

### 4 FUEGOS (TRIPLE SX)

CATEGORÍA = $II_{2H3+}$

G 30 - Butano = 28 - 30 mbar
G 31 - Propano = 37 mbar
G 20 - Natural = 20 mbar

Port. Tot. Nom. Gas = 9.4 kW
Port. Tot. Nom. G.p.l. = 684 g/h

Tensión = 230-240 V ~
Frecuencia = 50/60 Hz

### 4 FUEGOS (SIN TRIPLE)

CATEGORÍA = $II_{2H3+}$

G 30 - Butano = 28 - 30 mbar
G 31 - Propano = 37 mbar
G 20 - Natural = 20 mbar

Port. Tot. Nom. Gas = 7.3 kW
Port. Tot. Nom. G.p.l. = 531 g/h

Tensión = 230-240 V ~
Frecuencia = 50/60 Hz

### 5 FUEGOS (TRIPLE CENTRAL)

CATEGORÍA = $II_{2H3+}$

G 30 - Butano = 28 - 30 mbar
G 31 - Propano = 37 mbar
G 20 - Natural = 20 mbar

Port. Tot. Nom. Gas = 10.40 kW
Port. Tot. Nom. G.p.l. = 756 g/h

Tensión = 230-240 V ~
Frecuencia = 50/60 Hz

### 5 FUEGOS (PECERA CENTRAL)

CATEGORÍA = $II_{2H3+}$

G 30 - Butano = 28 - 30 mbar
G 31 - Propano = 37 mbar
G 20 - Natural = 20 mbar

Port. Tot. Nom. Gas = 10.10 kW
Port. Tot. Nom. G.p.l. = 735 g/h

Tensión = 230-240 V ~
Frecuencia = 50/60 Hz

# MANUTENCIÓN

## TIPOS Y SECCIONES DE LOS CABLES DE ALIMENTACIÓN

| TIPO DE PLANO | TIPO DE CABLE | ALIMENTACIÓN MONOFÁSICO |
|---|---|---|
| Encimera a gas | H05 RR-F | Sección 3 x 0.75 $mm^2$ |

***ATENCIÓN!!!***
***En caso de sustitución del cable de alimentación, el instalador debe mantener el cable de tierra más largo que los cables de fase (véase fig. 20) y además debe respetar las advertencias indicadas en el párrafo 8.***

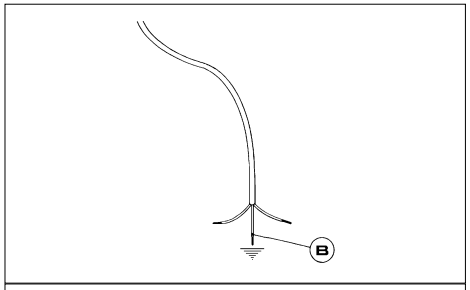



**FIG. 20**



# INSTALACIÓN

### *REGLAS IMPORTANTES DE INSTALACIÓN*

***Se avisa al instalador que las eventuales paredes laterales non pueden superar en altura a la encimera. Además, la pared posterior y las superficies adyacentes y circunstantes a la encimera tienen que resistir una sobre-temperatura de 75 K.***

***El adhesivo que une el laminado plástico al mueble, tiene que resistir hasta temperaturas de 150°C para evitar el desenganchado del revestimiento.***

***La instalación del aparato se debe realizar en conformidad con las normas.***

***Este aparato no está conectado con un dispositivo de evacuación de los productos de combustión. Por lo que el aparato debe conectarse en conformidad a las reglas de instalación anteriormente mencionadas. Hay que poner particular atención a las siguientes disposiciones aplicables en materia de ventilación y de aireación.***

## 5) VENTILACIÓN LOCAL

Es indispensable que el lugar donde el aparato se instale esté permanentemente ventilado para garantir su correcto funcionamiento. La cantidad de aire requerida es la necesaria para la habitual combustión de gas y la ventilación del local, cuyo volumen no puede ser inferior a 20 $m^3$. El flujo natural del aire se debe producir mediante aperturas permanentes hechas en las paredes del local y hacía el exterior, con una sección mínima de 100 $cm^2$ (véase fig. 3).
Estas aperturas tienen que ser realizadas de modo que no se puedan obstruir. También se permite la ventilación indirecta por medio de toma de aire de los locales adyacentes, respetando en modo taxativo las normas.

***ATENCIÓN: Si los quemadores de la superficie de trabajo no poseen termopar de seguridad, la apertura de ventilación debe tener una sección mínima de 200 $cm^2$.***

## 6) UBICACIÓN Y AIREACIÓN

Las encimeras a gas deben siempre descargar los productos de la combustión por medio de campanas extractoras conectadas a chimeneas, cañones o directamente al exterior (véase fig. 4). Si no existe la posibilidad de aplicación de la campana, se permite utilizar un ventilador instalado en una ventana o en una pared que dé al exterior, el cual se deberá poner en marcha mientras esté en funcionamiento la encimera (véase fig. 5), siempre y cuando sean respetadas, en modo taxativo, las normas relativas a la ventilación.

# INSTALACIÓN

## 7) CONEXIÓN AL GAS

***Antes de conectar el aparato, asegurarse de que los datos de la etiqueta, situada en la parte inferior del armazón, sean compatibles con los de la red de distribución de gas.***

***La etiqueta impresa en la página 18 de este manual y la situada en la parte inferior del armazón, indican las condiciones de regulación del aparato: tipo de gas y la presión de alimentación.***

***Cuando el gas es distribuido por medio de canalización,*** el aparato tiene que estar conectado a la instalación de suministro de gas:

- con tubo metálico rígido de acero según norma, cuyas junturas tienen que estar realizadas por empalmes de rosca conforme con las normas.
- Con tubo de cobre según norma, cuyas juntas tienen que ser realizadas por empalmes de estanqueidad mecánica según norma.
- Con tubo flexible de acero inoxidable de pared continua, según norma, con extensión máxima de 2 metros y guarniciones de estanqueidad conforme a la norma. Asegurarse de que este tubo no permanezca en contacto con partes móviles del módulo empotrado (por ejemplo cajones) y que no atraviese huecos que pueden quedar totalmente llenos.

***Cuando el gas es suministrado directamente por una bombona,*** el aparato alimentado con un regulador de presión conforme a la norma, tiene que estar conectado:

- con tubo de cobre según norma, cuyas junturas tienen que ser realizadas por empalmes de estanqueidad mecánica conforme con norma.
- Con tubo flexible de acero inoxidable a pared continua, según norma, con extensión máxima de 2 metros y guarniciones de estanqueidad conforme con la norma. Asegurarse de que este tubo no permanezca en contacto con partes móviles del módulo empotrado (por ejemplo cajones) y que no atraviese huecos que pueden quedar totalmente llenos. Se aconseja aplicar sobre el tubo flexible el adaptador especial, fácilmente localizable en el mercado, para facilitar la conexión con el soporte de la goma del regulador de presión montado sobre la bombona.

Finalizada la instalación, controlar la perfecta conexión utilizando una solución jabonosa y nunca una llama.

***ADVERTENCIAS:***

***Se recuerda que el empalme de entrada de gas al aparato es filetado 1/2" gas macho cilíndrico conforme con normas UNI-ISO 228-1.***

***El aparado cumple con los dictados de las siguientes Directivas Europeas:***

***CEE 90/396 + 93/68 relativas a la seguridad gas.***



# MANUTENCIÓN

***Antes de cada operación de mantenimiento, desconectar el aparato de la alimentación gas y electricidad.***

## 11) SUSTITUCIÓN DE LOS COMPONENTES

Para sustituir los componentes que se hallan dentro el aparato, hay que quitar las parrillas y los cuerpos de los quemadores de la parte superior de la superficie de trabajo. Quitar los tornillos “V” de fijación de los quemadores (fig. 14) y los mandos fijados por simple presión, de manera que se pueda quitar la superficie de trabajo.

Después de realizar estas indicaciones, se pueden sustituir los quemadores (fig. 15), los grifos (fig. 16) y los componentes eléctricos (fig.17).

Se aconseja sustituir la guarnición “D” todas las veces que se cambia un grifo, para asegurar un perfecto cierre entre el cuerpo y la rampa.

***Engrase de los grifos (véase fig. 18 - 19)***

Si la maniobra de un grifo se hace dura, sin demora hay que engrasarlo como sigue:

- Desmontar el cuerpo grifo.
- Limpiar el cono y su alojamiento con un trapo empapado en disolvente.
- Engrasar ligeramente el cono con la grasa apropiada.
- Introducir el cono, manejarlo varias veces, extraerlo otra vez, quitar la grasa superflua y asegurarse que los pasajes del gas no estén taponados.
- Volver a montar todas las piezas en orden inverso al desmontaje.
- El control de la estanqueidad se debe efectuar utilizando agua enjabonada; está prohibido el uso de la llama.

Para facilitar el trabajo del técnico de mantenimiento presentamos, en la página sucesiva, una tabla con los tipos y las secciones de los cables de alimentación y la potencia de los componentes eléctricos.

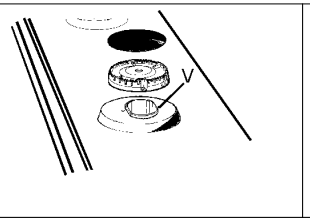



FIG. 14

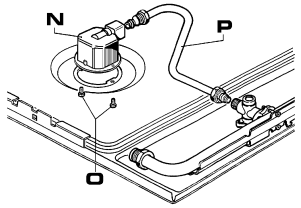



FIG. 15

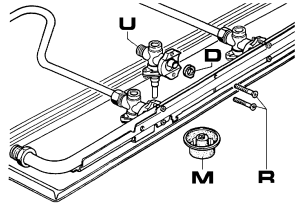



FIG. 16

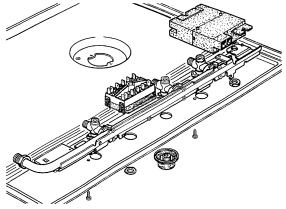


FIG. 17

FIG. 18

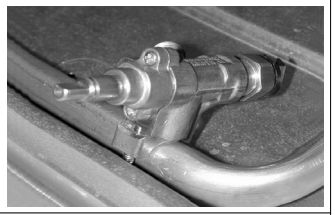


FIG. 19

# TRANSFORMACIONES

## TABLA MEXICO

| QUEMADORES | | GAS | PRESIÓN TRABAJO | POTENCIA TÉRMICA | | DIAMETRO TOBERA | POTENCIA TÉRMICA (W) | | BY PASS |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| N° | DENOMINACÍON | | mbar | g/h | L/h | 1/100 mm | Min. | Max. | 1/100 mm |
| 1 | TRIPLA CORONA | G 30 - BUTANO | 28 - 30 | 225 | | 90 | 1400 | 3100 | 62 |
| | | G 31 - PROPANO | 37 | 222 | | 90 | 1400 | 3100 | 62 |
| | | G 20 - NATURAL | 20 | | 295 | 121 Y | 1400 | 3100 | 62 |
| 2 | RAPIDO | G 30 - BUTANO | 28 - 30 | 204 | | 83 | 800 | 2800 | 45 |
| | | G 31 - PROPANO | 37 | 200 | | 83 | 800 | 2800 | 45 |
| | | G 20 - NATURAL | 20 | | 267 | 117 S | 800 | 2800 | 45 |
| 3 | SEMIRÁPIDO | G 30 - BUTANO | 28 - 30 | 127 | | 65 | 500 | 1750 | 35 |
| | | G 31 - PROPANO | 37 | 125 | | 65 | 500 | 1750 | 35 |
| | | G 20 - NATURAL | 20 | | 167 | 97 Z | 500 | 1750 | 35 |
| 4 | AUXILIAR | G 30 - BUTANO | 28 - 30 | 73 | | 50 | 400 | 1000 | 30 |
| | | G 31 - PROPANO | 37 | 71 | | 50 | 400 | 1000 | 30 |
| | | G 20 - NATURAL | 20 | | 95 | 72 X | 400 | 1000 | 30 |
| 5 | PECERA | G 30 - BUTANO | 28 - 30 | 204 | | 83 | 1400 | 2800 | 62 |
| | | G 31 - PROPANO | 37 | 200 | | 83 | 1400 | 2800 | 62 |
| | | G 20 - NATURAL | 20 | | 267 | 117 S | 1400 | 2800 | 62 |

## TABLA VENEZUELA

| QUEMADORES | | GAS | PRESIÓN TRABAJO | POTENCIA TÉRMICA | | DIAMETRO TOBERA | POTENCIA TÉRMICA (W) | | BY PASS |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| N° | DENOMINACÍON | | mbar | g/h | L/h | 1/100 mm | Min. | Max. | 1/100 mm |
| 1 | TRIPLA CORONA | G 30 - BUTANO | 28 - 30 | 225 | | 90 | 1400 | 3100 | 62 |
| | | G 31 - PROPANO | 37 | 222 | | 90 | 1400 | 3100 | 62 |
| | | G 20 - NATURAL | 20 | | 295 | 121 Y | 1400 | 3100 | 62 |
| 2 | RAPIDO | G 30 - BUTANO | 28 - 30 | 204 | | 83 | 800 | 2800 | 45 |
| | | G 31 - PROPANO | 37 | 200 | | 83 | 800 | 2800 | 45 |
| | | G 20 - NATURAL | 20 | | 267 | 117 S | 800 | 2800 | 45 |
| 3 | SEMIRÁPIDO | G 30 - BUTANO | 28 - 30 | 127 | | 65 | 500 | 1750 | 35 |
| | | G 31 - PROPANO | 37 | 125 | | 65 | 500 | 1750 | 35 |
| | | G 20 - NATURAL | 20 | | 167 | 97 Z | 500 | 1750 | 35 |
| 4 | AUXILIAR | G 30 - BUTANO | 28 - 30 | 73 | | 50 | 400 | 1000 | 30 |
| | | G 31 - PROPANO | 37 | 71 | | 50 | 400 | 1000 | 30 |
| | | G 20 - NATURAL | 20 | | 95 | 72 X | 400 | 1000 | 30 |
| 5 | PECERA | G 30 - BUTANO | 28 - 30 | 204 | | 83 | 1400 | 2800 | 62 |
| | | G 31 - PROPANO | 37 | 200 | | 83 | 1400 | 2800 | 62 |
| | | G 20 - NATURAL | 20 | | 267 | 117 S | 1400 | 2800 | 62 |



# INSTALACIÓN

## 8) CONEXIÓN ELÉCTRICA

***La conexión eléctrica debe efectuarse en conformidad con las normas y las disposiciones de las leyes vigentes.***

Antes de conectar el aparato, asegurarse de que:

- La capacidad eléctrica de la instalación y las tomas de la corriente sean adecuadas a la potencia máxima del aparato (véase etiqueta situada en la parte inferior del armazón).
- La toma o la instalación esté dotada de una eficaz toma de tierra según las normas y las disposiciones de las leyes vigentes. Se declina toda responsabilidad por el incumplimiento de dichas disposiciones.

***Cuando la conexión a la red de alimentación se efectúa mediante enchufe de conexión eléctrica:***

- Dotar en el cable de alimentación “C”, en el caso de que no lo disponga (véase fig. 11), una clavija normalizada para la carga indicada en la etiqueta indicativa. Conectar los cables como muestra el esquema de la fig. 11, respetando las siguientes correspondencias:

***Letra L (fase)= cable color marrón;***

***Letra N (neutro)= cable color azul;***

***Símbolo tierra ⏚ = cable color verde-amarillo.***

- El cable de alimentación se debe disponer de manera tal que no alcance en ningún punto una temperatura superior a 75 K.
- No utilizar para la conexión reducciones, adaptadores o derivados puesto que estos podrían provocar falsos contactos con los consiguientes recalentamientos peligrosos.
- Terminada las instalación, el enchufe tiene que ser de fácil accesso.

***Cuando la conexión se efectúa directamente a la red eléctrica:***

- Colocar entre el aparato y la red un interruptor omnipolar, dimensionado a la carga del aparato, con apertura mínima entre los contactos de 3 mm.
- Recordar que el cable de conexión a tierra no debe ser nunca interrumpido por el interruptor.
- Como alternativa, la conexión eléctrica puede estar protegida por un interruptor diferencial de elevada sensibilidad.

Se recomienda especialmente fijar el cable especifico de conexión a tierra de color verde-amarillo con una eficiente instalación de tierra/masa.

***ADVERTENCIAS:***

***Además, la pared y las superficies adyacentes y circunstantes a la superficie tienen que resistir a una sobre-temperatura de 75 K.***

***Todos nuestros aparatos han sido diseñados y construidos en conformidad con las Normas Europeas EN 60 335-1 y EN 60 335-2-6 y sucesivas modificaciones.***

***El aparato cumple con los dictados de las Directivas Europeas:***

- ***CEE 89-336 + 92/31 + 93/68 relativas a la compatibilidad electromagnética.***
- ***CEE 72/23 + 93/68 relativas a la seguridad eléctrica.***

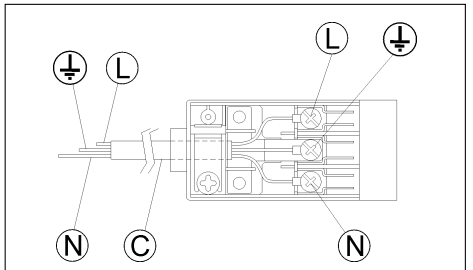



**FIG. 11**

# REGULACIONES

***Antes de cada ajuste desconectar el aparato de la alimentación eléctrica.***
***Terminados los ajustes o preajustes, los posibles sellados deben ser restablecidos por el técnico.***
***Nuestros quemadores no necesitan ninguna regulación de aire primario.***

## 9) GRIFOS

***Regulación de "Mínimo":***

- Encender el quemador y poner el botón en la posición de "Mínimo" (llama pequeña fig.1).
- Quitar el botón "M" (fig. 12) del grifo fijado por simple presión en su barrita.
- Introducir un pequeño destornillador "D" en el agujero "C" (fig. 12) y girar a la derecha o a la izquierda el tornillo de regulación hasta que la llama del quemador este ajustada al "Mínimo".

Verificar que al girar rápidamente el mando de la posición de "Máximo" a la de" Mínimo" la llama no se apague.

***Queda claro que el ajuste mencionado debe ser realizado sólo por quemadores que funcionan con G20, mientras que con quemadores que funcionan con G30 o G31 el tornillo debe estar fijado a fondo (girando en sentido antihorario).***

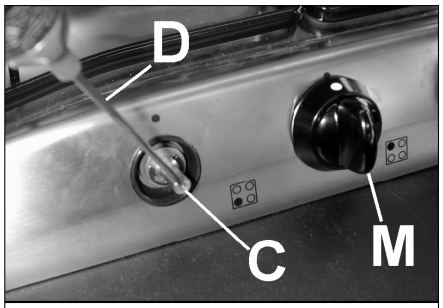



**FIG. 12**

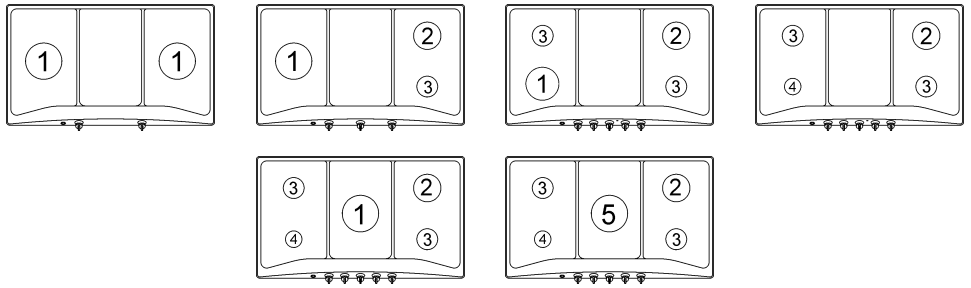


# TRANSFORMACIONES

## 10) SUSTITUCIÓN DE LOS INYECTORRES

Los quemadores son adaptables a varios gases montando los inyectores corrispondiente al gas de utilización. Para hacer esto, es necesario quitar los cabezales de los quemadores y con la llave recta "B", destornillar el inyector "A" (véase fig. 13) y sustituirla por el inyector adecuado para el gas de utilización.
Se aconseja fijar enérgicamente el inyector.
***Después de haber realizado las sustituciones anteriormente indicadas, el técnico tendrá que ajustar los quemadores, como se describe en el párrafo 9, cerrar las eventuales piezas de ajuste o reajuste y aplicar en el aparato, en sustitución de la existente, la etiqueta correspondiente al nuevo ajuste de gas efectuado en el aparato. Esta etiqueta está dentro del sobre de los inyectores de recambio. El sobre que contiene los inyectores y las etiquetas puede ser incluido en la dotación o disponible en los centros de asistencia autorizados.***
Para la comodidad del instalador se adjunta una tabla con las capacidades, las potencias térmicas de los quemadores, el diámetro de las inyectores y la presión de trabajo para varios gases.

## DISPOSICIÓN DE LOS QUEMADORES




## TABLA ESPAÑA – PORTUGAL

| QUEMADORES | | GAS | PRESIÓN TRABAJO | POTENCIA TÉRMICA | | DIAMETRO TOBERA | POTENCIA TÉRMICA (W) | | BY PASS |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| N° | DENOMINACÍON | | mbar | g/h | L/h | 1/100 mm | Min. | Max. | 1/100 mm |
| 1 | TRIPLA CORONA | G 30 - BUTANO | 28 - 30 | 225 | | 90 | 1400 | 3100 | 62 |
| | | G 31 - PROPANO | 37 | 222 | | 90 | 1400 | 3100 | 62 |
| | | G 20 - NATURAL | 20 | | 295 | 121 Y | 1400 | 3100 | 62 |
| 2 | RAPIDO | G 30 - BUTANO | 28 - 30 | 204 | | 83 | 800 | 2800 | 45 |
| | | G 31 - PROPANO | 37 | 200 | | 83 | 800 | 2800 | 45 |
| | | G 20 - NATURAL | 20 | | 267 | 117 S | 800 | 2800 | 45 |
| 3 | SEMIRÁPIDO | G 30 - BUTANO | 28 - 30 | 127 | | 65 | 500 | 1750 | 35 |
| | | G 31 - PROPANO | 37 | 125 | | 65 | 500 | 1750 | 35 |
| | | G 20 - NATURAL | 20 | | 167 | 97 Z | 500 | 1750 | 35 |
| 4 | AUXILIAR | G 30 - BUTANO | 28 - 30 | 73 | | 50 | 400 | 1000 | 30 |
| | | G 31 - PROPANO | 37 | 71 | | 50 | 400 | 1000 | 30 |
| | | G 20 - NATURAL | 20 | | 95 | 72 X | 400 | 1000 | 30 |
| 5 | PECERA | G 30 - BUTANO | 28 - 30 | 204 | | 83 | 1400 | 2800 | 62 |
| | | G 31 - PROPANO | 37 | 200 | | 83 | 1400 | 2800 | 62 |
| | | G 20 - NATURAL | 20 | | 267 | 117 S | 1400 | 2800 | 62 |

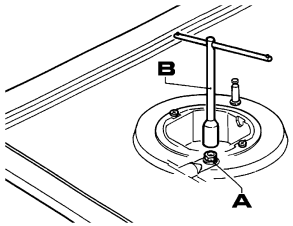



**FIG. 13**